

---

# Krem pietruszkowo-selerowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2909 razy.

## SKŁADNIKI

- \* 150 g marchwi
- \* 150 g pietruszki
- \* 150 g selera
- \* 1 szalotka
- \* 1 łyżka masła
- \* 250 ml mleka
- \* sól, pieprz
- \* 1 łyżeczka suszonego tymianku
- \* pieprz kajeński
- \* 125 ml śmietany kremówki
- \* 1/2 pęczka natki pietruszki

Marchew, pietruszkę i seler oczyścić , opłukać , osączyć i pokroić w małą kostkę. Szalotkę oczyścić i posiekać . W dużym garnku roztopić masło i poddusić w nim przygotowane warzywa. Wlać mleko i 0,5 litra wody. Całość doprawić solą, pieprzem, pieprzem kajeńskim i tymiankiem.

Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem około 20 minut.

Zupę zmiksować . Śmietanę ubić , dodać do przestudzonej zupy i delikatnie wymieszać . Natkę pietruszki opłukać , osączyć i posiekać .

Zupę podgrzać , wlać do talerzy lub kamionkowych misek. Każdą porcję posypać pietruszką.

Podawać z bagietką.

Źródło: Telegazeta TVP2